



V CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA  
Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 24 y 25 de octubre · 2016

Programa provisional: **Lunes 24 de octubre**

## AUDITORIO

- 09:00 h.** Presentación: Marcos Canas, comunicador experto en gastronomía.
- 09:10 h.** Claves de Soria Gastronómica y tendencias de futuro en la gastronomía:  
**Pepe Solla.** Restaurante Solla. Pontevedra.  
**Javier Pérez Andrés,** periodista experto en alimentación y turismo.
- 09:30 h.** Ponencia: *La cocina de las setas en el Restaurante Solla.*  
**Pepe Solla.** Restaurante Solla. Pontevedra.
- 10:15 h.** Ponencia: *Cocina kilómetro menos 1*  
**Javier Olleros.** Restaurante Culler de Pau. O Grove, Pontevedra y **Óscar García.** Restaurante Baluarte. Soria.
- 11:00 h.** Ponencia: *Otoño, mar y huerta*  
**Lucía Freitas.** Tafona Casa de Xantar. Santiago de Compostela.
- 11:40 h.** **Acto institucional:** Inauguración oficial del Congreso y reconocimiento institucional a la Comunidad Autónoma de Galicia.
- 13:10 h.** **Entrega del premio Miguelón,** al boletus más grande de la temporada. Subasta del boletus premiado.  
**Reconocimiento** a Millán Maroto, cocinero, micólogo, emprendedor y promotor de iniciativas para el desarrollo de la micología en Castilla y León.
- 13:30 h.** Almuerzo degustación.
- .....
- 17:00 h.** Ponencia: *Las setas en la cocina dulce.*  
**Xoan Crujeiras.** Restaurante A Estación. Cambre. A Coruña.
- 18:00 h.** **Debate abierto:** *¡En serio!..., setas, trufas, algas y jamón en la cocina: ¿protagonismo o guarnición?*
- 19:00 h.** Cierre de la jornada.

## TALLERES

**15:30 h.** Inicio de los Talleres.

### Sala 1

**Taller de postcosecha micológica.**  
Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón CITA.  
**Pedro Marco Montori** y el cocinero **Félix Baztán.**

### Sala 2

**Taller: Boletus y los sabores del interior de Galicia.**  
**Javier Rodríguez Ponte,** Taky. Catering Boketé.

### Taller de Campo 1

Distinción de especies.

### Taller de Campo 2

Distinción de especies.



V CONGRESO INTERNACIONAL DE MICOLOGÍA  
Centro Cultural Palacio de la Audiencia · SORIA · 24 y 25 de octubre · 2016

Programa provisional: **Martes 25 de octubre**

## AUDITORIO

- 09:00 h.** Ponencia: *Una interpretación especial de la Cocina Micológica.*
- 09:45 h.** Ponencia: *Buscando y cocinando setas en la costa oeste de Canadá.*  
**Bill Jones.** Granja Deerholme. Isla Vancouver. Canadá.
- 10:30 h.** Ponencia: *Recuerdos: del pinar al plato.*  
**Elena Lucas.** Restaurante La Lobita. Navaleno. Soria.
- 11:15 h.** Ponencia: *La micología en la cocina actual francesa.*
- 12:00 h.** Ponencia: *Las claves de la cocina micológica en el Piamonte.*  
**Enrico Crippa.** Restaurante Piazza Duomo. Alba. Italia.
- 12:30 h.** Acto de hermanamiento de la trufa.  
Entrega del Premio Junta de Castilla y León.
- 12:45 h.** Ponencia con debate abierto:  
*Gastronomía, micología y sostenibilidad.*  
**Fernando Martínez Peña.** Director del CITA, Aragón.  
Presentación del Instituto Micológico Europeo
- 13:15 h.** Almuerzo degustación.
- 15:15 h.** Ponencia interactiva: *Micología, gastronomía, ciencia y música.*  
**Fundación Tormes.**
- .....
- 17:00 h.** Debate abierto: *Gastronomía de los boletus vista desde las estrellas de Castilla y León. Con las estrellas Michelin de Castilla y León.*
- 18:00 h.** Presentación de Buscasetas.  
Conclusiones y clausura del Congreso.
- 20:30 h.** Cóctel de clausura amenizado.

## TALLERES

**16:15 h.** Inicio de los Talleres.

### Sala 1

**Taller de cata y distinción de la especie boletus y sus géneros.**

Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria INIA, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón CITA.  
**Pedro Marco Montori.**

### Sala 2

**Taller con Marc Segarra.**  
Restaurante Le Domaine.  
Abadía Retuerta.  
Valladolid.

### Sala 3

**Taller: Boletus: Maduraciones en cera y cocciones con arcillas...**  
**Rubén Aranz.**  
Restaurante Villena,  
Segovia.